

## KARTA MODUŁU 2023/2024

I. OGÓLNE INFORMACJE O MODULE							
<b>COLLEGIUM WITELONA UCZELNIA PAŃSTWOWA WYDZIAŁ NAUK O ZDROWIU I KULTURZE FIZYCZNEJ</b>							
Kierunek studiów:	Dietetyka						
Poziom studiów:	I stopień						
Profil studiów:	praktyczny						
Forma studiów:	stacjonarne						
Nazwa modułu:	Technologia żywności i potraw dietetycznych						
Rodzaj modułu:	obowiązkowy/nieobowiązkowy						
Język wykładowy:	Język polski*						
Rok studiów:	2	<b>Formy prowadzenia zajęć wraz z liczbą godzin dydaktycznych:</b>					
Semestr:	4	Wykład	Laboratorium	Ćwiczenia	Seminarium	Zajęcia praktyczne	Praktyki zawodowe
Liczba punktów ECTS ogółem:	4	20	-	30	-	-	-
Forma zaliczenia:	Egzamin						
Wymagania wstępne:	Znajomość zasad i teorii dotyczących przemian chemicznych i fizycznych zachodzących w żywności.						
II. CELE KSZTAŁCENIA							
<b>Cele kształcenia:</b>							
<p><b>Cel 1:</b> Zapoznanie studentów z podstawowymi zagadnieniami teoretycznymi dotyczącymi procesów technologicznych stosowanych w produkcji żywności.</p> <p><b>Cel 2:</b> Zapoznanie studentów z zagadnieniami praktycznymi dotyczącymi przygotowania posiłków o pożądanym walorach zdrowotnych oraz sensorycznych.</p>							
III. EFEKTY UCZENIA SIĘ WRAZ Z ODNIESIENIEM DO EFEKTÓW KIERUNKOWYCH ORAZ METODY WERYFIKACJI EFEKTÓW							
Efekt	Student, który zaliczył moduł w zakresie:					Odniesienie do efektów kierunkowych	Metody weryfikacji
<b>wiedzy:</b>							
1	Ma wiedzę z zakresu składu oraz właściwości surowców, produktów żywnościowych i dodatków do żywności. Zna rolę składników odżywczych w przemianach metabolicznych organizmu oraz jego zapotrzebowanie energetyczne.					K1D_W08	Kolokwium
2	Ma wiedzę na temat procesów chemicznych i biologicznych zachodzących w żywności w trakcie jej utrwalania, przechowywania oraz przetwarzania.					K1D_W12	Kolokwium
3	Ma wiedzę na temat sposobu projektowania i prowadzenia procesów technologicznych służących uzyskaniu produktu żywnościowego o pożądanym cechach. Zna zasady przygotowywania potraw					K1D_W19	Kolokwium
4	Zna wyposażenie oraz zasady obsługi urządzeń stosowanych w technologii gastronomicznej.					K1D_W20	Obserwacja
5	Zna zasady marketingu oraz zarządzania przedsiębiorstwem branży spożywczo-żywnościowej. Zna rodzaje usług gastronomicznych oraz zasady obsługi konsumenta. Zna organizacyjne i prawne uwarunkowania pracy dietetyka.					K1D_W25	Aktywność podczas zajęć

<b>umiejętności:</b>			
1	Potrafi dokonać odpowiedniego doboru surowców i dodatków do produkcji potraw dla różnych grup populacyjnych, osób w zdrowiu i w chorobie oraz zastosować odpowiednie techniki sporządzania potraw o pożądanych właściwościach.	K1D_U13	Aktywność podczas zajęć
2	Potrafi umiejętnie dobrać oraz obsługiwać urządzenia przeznaczone do sporządzania potraw.	K1D_U16	Obserwacja
3	Potrafi określić jakość żywności i zidentyfikować zagrożenia żywności.	K1D_U18	Aktywność podczas zajęć
<b>kompetencji społecznych:</b>			
1	Potrafi brać odpowiedzialność za działania własne i w sposób właściwy organizować pracę własną. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy.	K1D_K07	Obserwacja
2	Potrafi myśleć i działać w sposób kreatywny i przedsiębiorczy.	K1D_K09	Obserwacja
<b>IV. TREŚCI PROGRAMOWE</b>			

<b>Treści programowe (tematyka zajęć, zaprezentowana z podziałem na poszczególne formy zajęć z określeniem liczby godzin potrzebnych na ich realizację)</b>		
<b>Wykład</b>		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Wykład 1	Charakterystyka towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych. Podział tusz na elementy zasadnicze i kulinarne i ich zastosowanie. Obróbka wstępna mięsa i metody utrwalania mięsa.	5
Wykład 2	Potrawy z mięsa gotowanego, smażonego, duszonego, pieczonego, z podrobów, mięsa mielonego. Charakterystyka i wartość użytkowa przetworów mięsnych.	4
Wykład 3	Omówienie składu chemicznego, wartości odżywczej i zastosowania mięsa drobiu, mięsa ryb i owoców morza. Przetwory drobiowe, przetwory rybne. Potrawy gorące z drobiu i z ryb.	6
Wykład 4	Zakąski zimne i gorące: galarety, masła smakowe, zakąski z sera, jaj, z drobiu, z ryb i śledzi, sałatki, musy, kanapki, pasty	3
Wykład 7	Potrawy jarskie i dietetyczne.	2
<b>Ćwiczenia</b>		
Kod	Tematyka zajęć	Liczba godzin S
Ćwiczenie 1	Ocena jakościowa mąk, kasz i makaronów i ich zastosowanie w technologii potraw.	3
Ćwiczenie 2	Ocena sensoryczna, wartość odżywcza i wypiek pieczywa pszennego, pszenno-żytniego, żytniego.	3
Ćwiczenie 3	Technologia sporządzania ciast drożdżowych, francuskich, parzonych, kruchych, biszkoptowych, biszkoptowołuszczykowych, pierników i serników.	4
Ćwiczenie 4	Technologia przygotowywania deserów gorących oraz zimnych. Technologia produkcji deserów niskoenergetycznych z wykorzystaniem owoców sezonowych w diecie osób chorych na cukrzycę	4
Ćwiczenie 5	Sporządzanie potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu i ryb.	6
Ćwiczenie 6	Sporządzanie potraw w dietach eliminacyjnych (bezlaktozowa, bezglutenowa).	4
Ćwiczenie 7	Zdrowe zamienniki popularnych przekąsek typu chipsy, orzeszki, ciastka.	4
Ćwiczenie 8	Podsumowanie i utrwalenie wiadomości, ocena pracy studenta.	2

## V. METODY KSZTAŁCENIA, NARZĘDZIA DYDAKTYCZNE

### 1. Metody kształcenia:

- Wykłady informacyjne
- Przeprowadzenie doświadczeń

### 2. Narzędzia (środki) dydaktyczne:

- Projektor/tablica multimedialna
- Tablica
- Sprzęt laboratoryjne

## VI. FORMA I KRYTERIA ZALICZENIA MODUŁU

### 1. Sposób zaliczenia:

- egzamin
- zaliczenie z oceną
- zaliczenie bez oceny

### 2. Forma zaliczenia modułu.

Zaliczenie na ocenę

### Kryteria oceny formującej\*\*\*:

1. Kolokwium
2. Obserwacja zachowań

### Kryteria oceny podsumowującej\*\*\*

**5,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje najwyższe oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,5** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 80% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**4,0** – student aktywnie uczestniczy w zajęciach, planuje i wykonuje zadania. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje 60% najwyższych oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,5** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na wszystkie zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje poprawne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonuje podstawowe zadania, wymagające korekty ze strony prowadzącego. Przestrzega zasad etycznych w dietetyce. Uczęszcza na zajęcia, do których jest przygotowany i uzyskuje pozytywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**2,0** – student biernie uczestniczy w zajęciach, wykonane zadania są nieprawidłowe, większość wymaga korekty ze strony prowadzącego, brak samodzielności w wykonaniu czynności i zadań, nie przestrzega zasad bezpieczeństwa oraz zasad etycznych w dietetyce. Uczestniczy nieregularnie na zajęcia, nie jest do nich przygotowany i uzyskuje negatywne oceny z treści programowych realizowanych w poszczególnych blokach tematycznych.

**3. Podstawowe kryteria oceny lub wymagania egzaminacyjne określone są indywidualnie, jednak powinny zachować adekwatność wobec zaplanowanych efektów uczenia się**

## VII. BILANS PUNKTÓW ECTS - NAKŁAD PRACY STUDENTA

Kategoria	Obciążenie studenta
<b><i>Liczba godzin realizowanych przy bezpośrednim udziale nauczyciela (godziny kontaktowe)</i></b>	50
Udział w wykładach	20
Udział w innych formach zajęć	30
Inne (-)	-
<b><i>Samodzielna praca studenta (godziny niekontaktowe)</i></b>	50
Przygotowanie do wykładu	20

Przygotowanie do innych form zajęć	20
Przygotowanie do egzaminu	
Przygotowanie do zaliczenia innych zajęć	10
<b>Łączna liczba godzin</b>	100
<b>Punkty ECTS za moduł</b>	4

#### VIII. ZALECANA LITERATURA

##### Literatura podstawowa:

- 1: Czarniecka-Skubina E.(red.):Technologia gastronomiczna. Wyd. SGGW, Warszawa 2018.
- 2: Baryłko-Pikielna N, Matuszewska I. Sensoryczne badania żywności. Wyd. Nauk. PTTŻ, Kraków 2014.
- 3: Pijanowski E (red). Ogólna technologia żywności. WNT, Warszawa 2009.
- 4: Zalewski S. (red.): Podstawy technologii gastronomicznej, WNT, Warszawa 2003

##### Literatura uzupełniająca:

- 1: Przygoda B, Nadolna I, Iwanow K, Kunachowicz H.: Wartość odżywcza wybranych produktów spożywczych i typowych potraw. PZWL, Warszawa, 2019.

\*należy odpowiednio wypełnić

\*\*należy wpisać formę/formy przypisane do modułu określone w programie studiów (wykład, ćwiczenia, seminarium, konwersatorium, lektorat, laboratorium, warsztat, projekt, zajęcia praktyczne, zajęcia terenowe, zajęcia wychowania fizycznego, praktyka zawodowa, inne)

\*\*\* należy wpisać odpowiednie kryteria oceny